

Universidad del sureste

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

SHARON CALI PEREZ ROSALES LICENCIATURA EN NUTRICION

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTOS SALADOS-FERMENTADOS

BASADO

Proceso de crecimiento de microorganismos aptos para nuestro consumo

Facilidad, conservacion, practico y eficaz

Conservacion de alimentos

PRODUCTOS EN BASE A FRUTAS

Alimentos muy energeticos

Lipidos, proteinas y minerales

frutos secos, membradas, jaleas, almibar, zumos y nectares

TECNOLOGIA DE LOS CEREALES

Produccion, recoleccion, elaboracion e ingesta

los cereales mas importantes para el consumo humano son trigo y arroz

cubierta externa o glumas

conformado por 3 partes

endospermo o nucleo central

germen